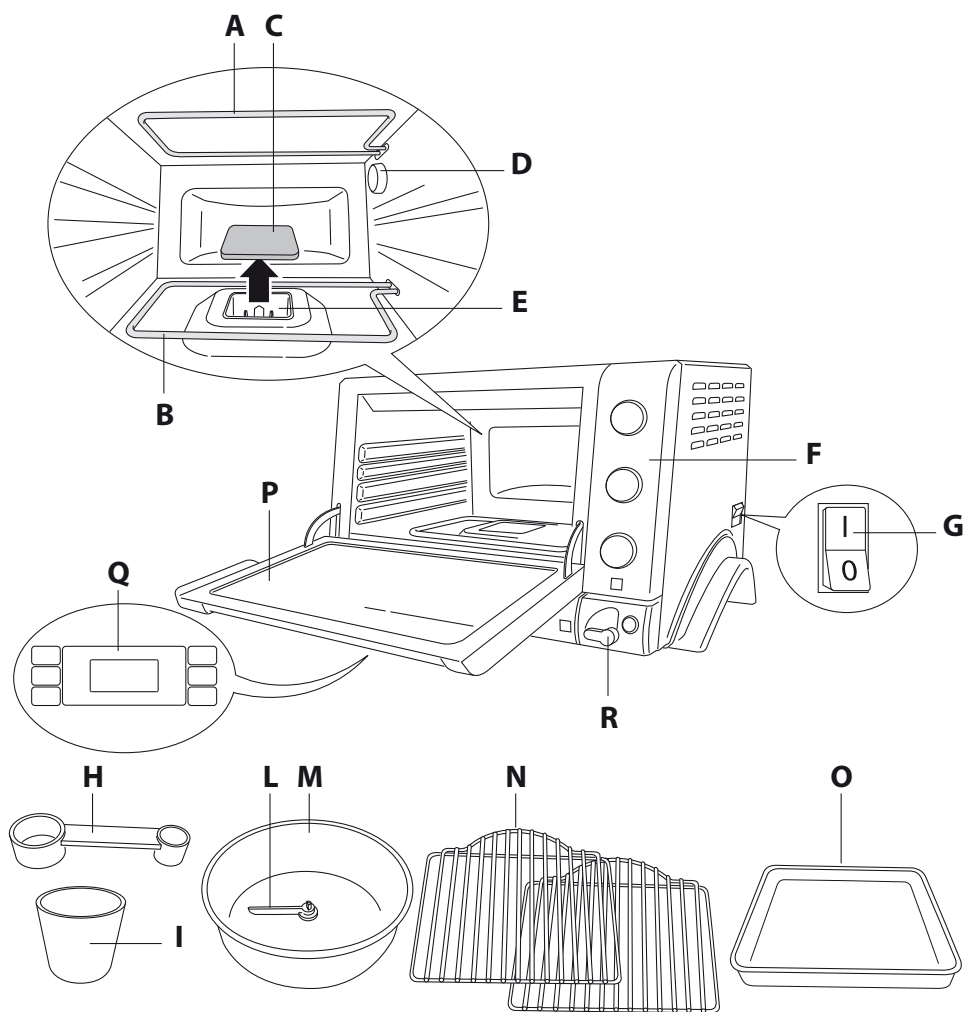




Opis urządzenia

- A Górna grzałka
- B Dolna grzałka uchylna
- C Zatyczka gniazda do zamocowania formy do pieczenia
- D Lampka wewnętrzna
- E Gniazdo do zamocowania formy do pieczenia
- F Panel kontrolny piekarnika
- G Główny wyłącznik
- H łyżka dozująca (jeśli wchodzi w skład zestawu)
- I Pojemnik dozujący (jeśli wchodzi w skład zestawu)
- L Forma do pieczenia chleba
- M Mieszadło

- N Ruszty
- O Taca żaroodporna
- P Drzwiczki
- Q Panel kontrolny wypiekacza do chleba
- R Przełącznik trybów działania piekarnik/wypiekacz do chleba

Dane techniczne

Napięcie 220-240 V ~ 50/60Hz
 Pobór mocy: 1400 W
 Wymiary LxHxP: 512 x 295 x 400
 Waga: 12,1 kg

Istotne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy uważnie zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami. Przechowywać starannie niniejszą instrukcję.

Zwróć uwagę:

Symbol ten oznacza ważne dla użytkownika zalecenia i informacje.

- Zanim piekarnik zostanie użyty po raz pierwszy, należy wyjąć ze środka wszystkie papierowe elementy, takie jak kartonowe osłony, instrukcje, torebki foliowe itp.
- Przed pierwszym użyciem należy zostawić urządzenie pracujące na pusto, z termostatem ustawionym na maksymalną wartość, przez co najmniej 15 minut, aby usunąć zapach nowości. Może pojawić się niewielka ilość dymu powstałego w wyniku spalania substancji ochronnych, nałożonych przed transportem na grzałki. W tym czasie należy zapewnić wymianę powietrza w pomieszczeniu.
- Dokładnie umyć wszystkie akcesoria przed ich użyciem.
- Urządzenie w opcji „wypiekać do chleba” jest wyposażone w program ochrony, na wypadek przerwy w dostawie zasilania, jest on w stanie utrzymać cykl pieczenia chleba (w przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej trwającej do ok. 15 minut). Dłuższa przerwa może spowodować skasowanie programu.
- Jeżeli w urządzeniu wykorzystujemy pełną moc, nie wolno nigdy przekraczać następujących ilości: Mąka: 750 g, Drożdże: 40 g, Woda: 500 g.
- Urządzenie musi zostać ustawione w odległości przynajmniej 20cm od gniazdka elektrycznego, do którego jest podłączone.

Uwaga!

Brak przestrzegania może być lub jest przyczyną obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

- Piekarnik został zaprojektowany do pieczenia artykułów spożywczych. Nie może być stosowany do innych celów i nie może być modyfikowany, ani w żaden inny sposób naruszany.
- Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy sprawdzić czy nie zostały uszkodzone drzwiczki. Ponieważ są one wykonane ze szkła, należy zwrócić na nie baczniejszą uwagę a w przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek pęknięcia, rysy czy zadrapania – poprosić o ich wymianę. Poza tym w czasie obsługi urządzenia, podczas jego czyszczenia czy przemieszczania należy unikać stukania drzwiczkami, nie dopuszczać do uderzania o nie i do wylewania zimnych płynów na szkło w czasie, gdy urządzenie jest rozgrzane.
- Ustawić urządzenie na płaskim podłożu, poza zasięgiem dzieci (wysokość nie mniejsza niż 85 cm).

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 r.ż. oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych lub bez doświadczenia i wiedzy, o ile znajdują się pod nadzorem lub wskazano im sposób bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieli związane z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonać dzieci poniżej 8 r.ż. i bez nadzoru. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać z dala od dzieci poniżej 8 r.ż.
- Nie przesuwaj urządzenia w trakcie działania.
- Nie używaj urządzenia, jeśli:
 - kabel zasilający jest uszkodzony
 - urządzenie upadło, posiada widoczne uszkodzenia lub działa nieprawidłowo. W takich przypadkach, aby uniknąć wszelkich niebezpieczeństw, należy dostarczyć urządzenie do najbliższego punktu serwisu posprzedażnego.
- Nie ustawiaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie używaj urządzenia jako źródła ciepła.
- Nie wolno wkładać papieru, kartonu ani tworzyw sztucznych do środka urządzenia. Nie wolno także niczego kłaść na urządzeniu (narzędzi, rusztu, innych przedmiotów).
- Nie wolno wkładać żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych. Nie zastawiać otworów wentylacyjnych.
- Piekarnik nie jest urządzeniem przeznaczonym do zabudowy.
- Po otwarciu drzwiczek należy pamiętać o następujących punktach:
 - nie wywierać zbyt dużego nacisku zbyt ciężkimi przedmiotami lub zbyt mocno naciskając klamkę do dołu.
 - bezwzględnie nie wolno opierać o powierzchnię otwartych drzwiczek ciężkich pojemników lub gorących, wyjętych z piekarnika foremek.
- Z uwagi na różnorodność obowiązujących norm, w przypadku korzystania z urządzenia w kraju innym niż kraj zakupu, należy dostarczyć go do punktu serwisowego celem przeprowadzenia kontroli.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano możliwości używania w pomieszczeniach z przeznaczeniem na kuchnię dla obsługi sklepów, biur i innych obszarów roboczych, agroturystyki, hoteli, moteli i innych placów-

wek noclegowych, kwater.

- Kiedy urządzenie nie jest używane, i zawsze przed jego czyszczeniem, należy odłączyć je od zasilania.
- Działanie urządzenia nie może być kontrolowane zewnętrznym timerem ani żadnym osobnym urządzeniem zdalnego sterowania.
- Aby urządzenie działało poprawnie, należy dosunąć je do ściany na tyle, żeby opierało się o nią plastikowymi bolcami umieszczonymi z tyłu.
- Do czyszczenia formy na chleb, nie należy używać zaostrzonych ani ostrych części metalowych.
- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie ustawiając główny wyłącznik w poz. 0 i wyjmując wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Urządzenie posiada system bezpieczeństwa, który zatrzymuje mieszadło, jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte podczas pracy.



Niebezpieczeństwo oparzenia.

Brak przestrzegania może być lub jest przyczyną oparzeń.

- W czasie, gdy urządzenie pracuje, drzwiczki i zewnętrzne powierzchnie mogą nagrzewać się do bardzo wysokich temperatur. Zawsze należy korzystać z gałek, uchwytów i przycisków. Nigdy nie wolno dotykać metalowych części lub szyby piekarnika. W razie potrzeby należy użyć rękawiczek.
- To urządzenie elektryczne działa w wysokich temperaturach, które mogą spowodować oparzenie.
- Należy posłużyć się rękawicami i lekko unosząc formę wyrabiającą, wyjąć ją z komory pieczenia.
- Bezwzględnie nie wolno umieszczać łatwopalnych przedmiotów w pobliżu piekarnika lub pod szafką, na której został postawiony.
- Nigdy nie wolno pozostawiać działającego urządzenia ustawionego pod ciężkimi szafkami lub regałami oraz w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, firanki, rolety, itp.
- Uwaga: niewłaściwa obsługa urządzenia (nieprawidłowy przepis, zbyt długi czas pieczenia) może być przyczyną zbyt mocnego nagrzania chleba i wydzielania dymu i płomieni. W takim przypadku nie wolno otwierać drzwiczek, ale należy wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania. Zanim otworzy się

drzwiczki, należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

- **W razie gdyby pożywienie lub inne części piekarnika zapaliły się, nigdy nie wolno podejmować prób jego ugaszenia wodą. Należy pozostawić drzwiczki zamknięte, wyjąć wtyczkę z gniazda i zdusić płomień wilgotną ściereczką.**



Niebezpieczeństwo:

Brak przestrzegania może być lub jest przyczyną obrażeń zagrażających życiu, wywołanych wylądowaniami elektrycznymi.

- **Przed włożeniem wtyczki do gniazda należy sprawdzić czy:**
 - **Napięcie sieciowe odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.**
 - **Prąd gniazdka wynosi 16 A i czy posiada ono uzziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności w razie nieprzestrzegania tej zasady bezpieczeństwa.**
- Nie pozostawiać zwisającego przewodu elektrycznego i dopilnować, aby nie dotykał on gorących części piekarnika. Nie wolno odłączać urządzenia pociągając za przewód zasilania.
- W razie potrzeby użycia przedłużacza, należy sprawdzić czy jest on w dobrym stanie, czy posiada wtyczkę z uzziemieniem i przewód o przekroju co najmniej równym przekrojowi przewodu zasilania dołączonego do urządzenia.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa wylądowań elektrycznych, bezwzględnie nie wolno zanurzać w wodzie ani w innym płynie przewodu zasilania, jego wtyczki lub całego urządzenia.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, aby wykluczyć wszelkie ryzyko musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny, lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Mając na względzie osobiste bezpieczeństwo, nie wolno nigdy rozkręcać samemu urządzenia, zawsze należy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisu technicznego.

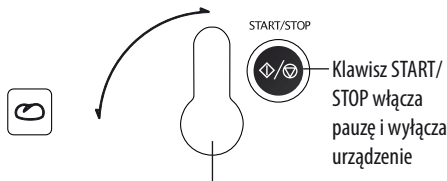


Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami CE

- Dyrektywa Niskie Napięcie 2006/95/WE z późniejszymi uzupełnieniami.
- Dyrektywa EMC 2004/108/WE z późniejszymi uzupełnieniami.
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z artykułami żywnościowymi spełniają wymagania rozporządzenia europejskiego (WE) Nr 1935/2004

Włączanie

- Włożyć wtyczkę do gniazdka
- Wcisnąć główny włącznik/wyłącznik (G).
- Przekręcić przełącznik trybów piekarnik/maszyna do pieczenia chleba (R) do wybranej pozycji:
(piekarnik)  lub  (maszyna do pieczenia chleba).
- Jeśli przełącznik jest już ustawiony w odpowiedniej pozycji, wystarczy nacisnąć klawisz START/STOP, aby włączyć wybrany tryb i udostępnić go do programowania.
- Po upływie 3 minut urządzenie przechodzi w tryb standby.

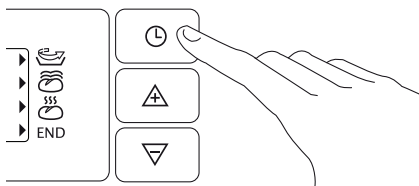


Przełącznik trybu piekarnik/maszyna do pieczenia chleba

Ustawianie zegara

Gdy urządzenie jest podłączone po raz pierwszy do domowej sieci elektrycznej lub po przerwie w dostawie prądu, na wyświetlaczu pojawiają się cztery kreski "-- --" a urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy. Aby ustawić godzinę i datę, należy postępować w następujący sposób:

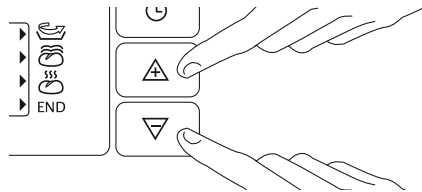
Przytrzymać wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy przycisk zegara  umiejscowiony na panelu kontrolnym (Q)



(Na wyświetlaczu migają godziny).



Ustawić odpowiednią godzinę naciskając klawisze  i  umiejscowione na panelu kontrolnym (Q).



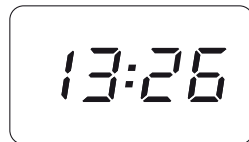
Nacisnąć klawisz zegara .
(Na wyświetlaczu migają minuty)



Ustawić odpowiednie minuty naciskając klawisze  i .



Nacisnąć klawisz zegara . (Wyświetlacz pokazuje ustawioną godzinę).



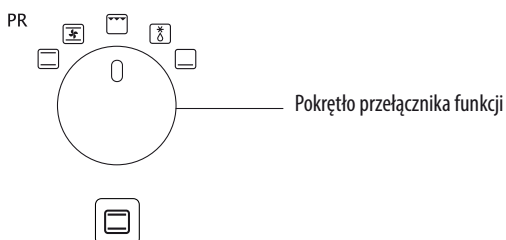
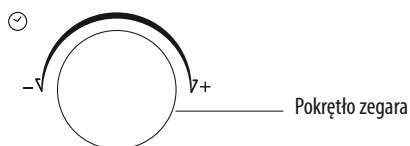
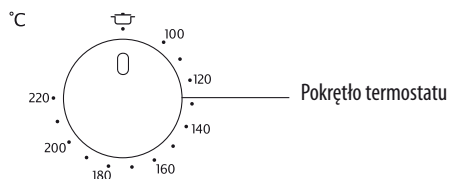
Gdyby zaistniała potrzeba zmiany ustawionej godziny, należy przeprowadzić nowe ustawienie, zgodnie z powyższym opisem.

Podczas dowolnej fazy pieczenia można „podejrzeć” godzinę (jeśli została ustawiona), wystarczy nacisnąć klawisz zegara



używanie urządzenia jako piekarnika **pl**

Opis panelu kontrolnego



i **Zwróć uwagę:** Aby używać urządzenia jako piekarnika, należy przekręcić przełącznik trybu piekarnik/wypiekacz do chleba do pozycji . Zaświeci się odpowiednia ikona

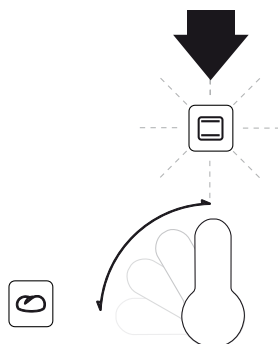
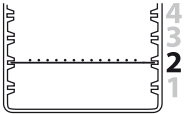
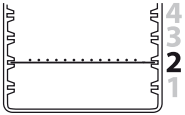
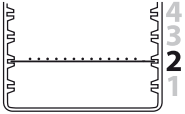
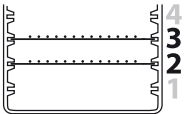
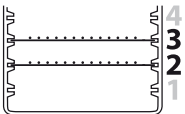
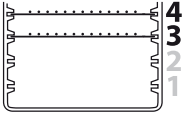


Tabela zbiorcza

Program	Ustawienie pokrętła przełącznika funkcji	Ustawienie pokrętła termostatu	Ustawienie rusztu	Uwagi/ Rady
Rozmrażanie		dowolne		-
Pieczenie delikatne		dowolne		-
Utrzymywanie posiłków w gorącej temperaturze				-
Pieczenie z termoobiegiem		100°C - 220°C		Idealne do przygotowania: lasagne, mięs, pizz, ciast, dań, które muszą mieć chrupką skórkę (opiekanie), chleba. Szczegóły dotyczące zastosowania akcesoriów zostały przedstawione w odpowiedniej tabeli na stronie 382.
Pieczenie jak w tradycyjnym piekarniku.		100°C - 220°C		Doskonałe do pieczenia faszzerowanych warzyw, ryb, babek. Szczegóły dotyczące stosowania akcesoriów zostały przedstawione w tabeli na stronie 383.
Grill i opiekanie		dowolne		Idealne do przygotowania tostów (pozycja 4) i opiekania dań (pozycja 3) (patrz strona 383).

Obsługa urządzeń sterujących

Pokrętko termostatu

Wybrać odpowiednią temperaturę wykonując następujące czynności:

- Aby podtrzymać gorącą temperaturę dań: ustawić pokrętko termostatu do pozycji .
- Pieczenie z termoobiegiem lub pieczenie tradycyjne: Pokrętko termostatu między "100°C" a "220°C".

Pokrętko zegara

Aby zaprogramować czas pieczenia: Przekręcić pokrętko aż do uzyskania odpowiedniego czasu, który zostanie pokazany na wyświetlaczu (max. 120 minut); po upływie ustawionego czasu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, wyświetlacz pokazuje napis *End* a piekarnik wyłącza się automatycznie.

Pokrętko przełącznika funkcji

Przy pomocy tego pokrętła dokonuje się wyboru dostępnych funkcji pieczenia, czyli:



Rozmrażanie

(włączona tylko wentylacja)



Pieczenie delikatne

(włączona tylko dolna grzałka)



Pieczenie tradycyjne, utrzymywanie wysokiej temperatury dań

(włączona tylko dolna i górna grzałka)



Grill

(włączona tylko górna grzałka (najwyższa moc))



Pieczenie z termoobiegiem

(włączona dolna i górna grzałka oraz wentylacja)

Wewnętrzna lampka piekarnika

Kiedy piekarnik działa, wewnętrzna lampka jest zawsze włączona. Aby dokonać jej wymiany, należy postępować w następujący sposób: wyjąć wtyczkę z gniazdka, odkręcić szklaną osłonę i wymienić spaloną żarówkę na inną tego samego typu (wytrzymałą na wysokie temperatury), a następnie założyć z powrotem szklaną osłonę.

Obsługa piekarnika

Ogólne zalecenia

W przypadku pieczenia z termoobiegiem lub w sposób tradycyjny, warto najpierw przez ok. 5 minut podgrzać piekarnik do wybranej temperatury, aby uzyskać lepszy efekt pieczenia. Czas pieczenia zależy od jakości wyrobów, od temperatury składników i od osobistego gustu każdej osoby. Casy podane w tabeli są jedynie przybliżone i mogą ulegać zmianie, nie uwzględniają także czasu potrzebnego na wstępne podgrzanie piekarnika. Przy pieczeniu zamrożonego pożywienia należy odnieść się do czasu podanego na opakowaniach takich produktów.

Rozmrażanie

Aby uzyskać dobry efekt rozmrażania w szybkim czasie, należy:

- Przekręcić pokrętko przełącznika trybów do pozycji .
- Przekręcić pokrętko zegara do uzyskania odpowiedniej wartości.
- Włożyć ruszt w dolne prowadnice i oprzeć na nim płaską tacę z rozmrażanym jedzeniem, następnie zamknąć drzwiczki. Przykład rozmrażania: 1 kg mięsa 80-90 minut bez obracania.

Pieczenie delikatne

Do przygotowywania ciast i ciast z polewami. Funkcja idealnie nadaje się także do dopiekania spodu lub wierzchu potrawy.

- Włożyć ruszt (z tacą pod spodem) do dolnej prowadnicy, jak pokazano na stronie 380.
- Przekręcić pokrętko przełącznika trybów do pozycji .
- Przekręcić pokrętko zegara do uzyskania odpowiedniego czasu. Zakończenie ustawionego czasu zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym; w przypadku chęci zakończenia pieczenia przed ustawionym czasem, należy przytrzymać przez 3 sekundy wciśnięty przycisk START/STOP.

Utrzymywanie posiłków w gorącej temperaturze

- Przekręcić pokrętkę termostatu do pozycji .
- Przekręcić pokrętkę przełącznika trybów do pozycji .
- Przekręcić pokrętkę zegara do uzyskania odpowiedniego czasu.
- Włożyć ruszt w dolne prowadnice i oprzeć na nim talerz z jedzeniem.

Radzimy nie zostawiać na zbyt długo jedzenia w piekarniku, ponieważ mogłoby się ono nadmiernie wysuszyć.

- Przekręcić pokrętkę przełącznika trybów do pozycji .
- Ustawić wybraną temperaturę przekręcając pokrętkę termostatu.
- Przekręcić pokrętkę zegara do uzyskania odpowiedniego czasu.
- Nacisnąć klawisz START/STOP.
- Po wstępnym nagraniu piekarnika przez 5 minut, należy wstawić potrawę, która będzie pieczona.

Pieczenie z termoobiegiem

Idealne do przygotowania lasagne, pizz, zapiekanek, dań mięsnych, pieczonych ziemniaków i wszelkiego rodzaju ciast. Należy postępować następujący sposób:

- Włożyć ruszt w pozycję podanej w tabeli.

Program	Pokrętko termostatu	Czas	Ustawienie rusztu	Uwagi/ Rady
Tarta	170°	35 min.	2	Użyć tacy żaroodpornej.
Kurczak 1 kg.	200°	70-80 min.	1/2	Użyć tacy żaroodpornej i obrócić kurczaka po ok. 50 min.
Pieczeń wieprzowa 1000 g	200°	70 min.	1/2	Użyć tacy żaroodpornej i obrócić mięso po 50 min.
Pieczeń rzymska 650 g	200°	55 min.	2	Użyć tacy żaroodpornej i obrócić mięso po 30 min.
Pieczone ziemniaki 750 g	200°	60 min.	"	Użyć tacy żaroodpornej, wyłożonej papierem do pieczenia, zamieszać 2 razy.
Kruche ciasto z marmoladą 700 g	170°	35 min.	"	Użyć tacy żaroodpornej.
Strudel 1 kg	170°	35 min.	"	Użyć tacy żaroodpornej.
Babka ucierana 700 g	160°	30-35 min.	"	Użyć tortownicy
Ciasteczka 100 g	170°	14 min.	3	Użyć tacy żaroodpornej.

Pieczenie w tradycyjnym piekarniku

Funkcja ta idealnie nadaje się do przygotowywania potraw z ryb, faszerowanych warzyw, ciast biszkoptowych oraz ciast wymagających długiego pieczenia (ponad 60 min.) Należy postępować następujący sposób:

- Włożyć ruszt w pozycji podanej w tabeli.
- Przekręcić pokrętkę przełącznika trybów do pozycji 
- Ustawić wybraną temperaturę przekręcając pokrętkę ter-

mostatu.

- Przekręcić pokrętkę zegara do uzyskania odpowiedniej wartości.
- Nacisnąć klawisz START/STOP.
- Po wstępnym nagraniu piekarnika przez 5 minut, należy wstawić potrawę.

Program	Pokrętko termostatu	Czas	Ustawienie rusztu	Uwagi/ Rady
Makaron zapiekany 1 Kg.	200°	35 min.	2	Użyć foremki.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Użyć foremki.
Pstrąg 500g	190°	35 min.	"	Użyć tacy żaroodpornej
Kałamarnice z farszem 450g	190°	30 min.	"	Użyć foremki, obrócić w połowie pieczenia.
Zapiekany kalafior 550g	200°	30 min.	"	Użyć foremki.
Cukinia faszerowana 750g	190°	40 min.	"	Użyć tacy żaroodpornej.
Babka 1 kg	150°	100 min.	1/2	Użyć formy do biszkoptu.
Biszkopt	160°	35 min.	2	Użyć tortownicy.

Grillowanie

Funkcja ta doskonale nadaje się zarówno do pieczenia kromek chleba jak i może być używana do zarumieniania potraw: kopytek, zapiekankę warzywnych itp.

- Włożyć płaski ruszt do prowadnic 3 lub 4.
- Przekręcić pokrętkę przełącznika trybów do pozycji



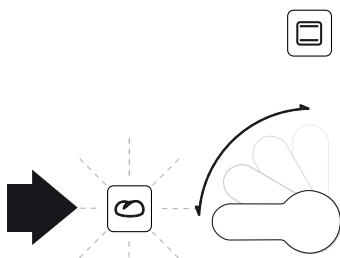
- Przekręcić pokrętkę zegara do uzyskania odpowiedniej wartości.
- Nacisnąć klawisz START/STOP.

używanie urządzenia jako wypiekacza do chleba pl

Panel kontrolny



Uwaga: Aby użyć urządzenia jako maszyny do pieczenia chleba, należy przekręcić przełącznik trybu piekarnik/maszyna do pieczenia chleba do pozycji . Zaświeci się ikona.



Opis panelu kontrolnego

Wyświetlacz

Wyświetlacz pokazuje ustawienie wybranego programu, czas pieczenia, kolor zarumienienia i wagę chleba.

Klawisz MENU

Nacisnąć klawisz MENU, aby wejść w tryb wyboru: przepis automatyczny (AU...) lub półautomatyczny (SE...), lub w czasie pieczenia, aby sprawdzić ustawiony cykl.

Klawisz Kg

Nacisnąć klawisz kg, aby wybrać zaprogramowaną wagę chleba 500g, 750g lub 1000g.

Klawisz Zarumienienie

Nacisnąć klawisz zarumienienia, aby wybrać odpowiedni kolor: Jasny, Średni, Ciemny .

Klawisz zegara

Pozwala wyświetlać lokalny czas oraz zaprogramować opóź-

niony start wypieku, pokazuje na kiedy ma być gotowy chleb.

Klawisze i

Klawisze i służą do nawigacji i ustawienia: godziny oraz do wyboru poszczególnych programów pieczenia.

Opis ikon na wyświetlaczu

Wskaźnik stopnia zaawansowania pieczenia pokazuje kolejne fazy cyklu pieczenia wyświetlając strzałkę z boku wyświetlacza.

Sygnalizuje ustawienie programu automatycznego (AU...)

Sygnalizuje ustawienie programu półautomatycznego (SE...)

Wskazuje czas trwania całego cyklu wybranego programu.

Stosowany tylko do funkcji automatycznych. Pokazuje ustawienie opóźnionego startu.

Pokazuje, że chleb jest w jednej z faz rozrabiania lub zagniatania.

Pokazuje, że chleb jest w jednej z faz rośnięcia.

Pokazuje, że chleb jest w fazie pieczenia. Jest to końcowa faza cyklu, w czasie której urządzenie osiąga wysoką temperaturę odpowiednią do pieczenia chleba

Pokazuje, że faza pieczenia została zakończona.

Pieczenie chleba: sztuka i nauka

Pieczenie chleba to jednocześnie sztuka i nauka. Urządzenie wykonuje większą część pracy, ale jest kilka aspektów, z którymi należy się zaznajomić, w odniesieniu do każdego podstawowego składnika oraz w odniesieniu do procesu pieczenia chleba. Składniki klasycznego chleba są bardzo proste: mąka, cukier, sól, płyn (woda lub mleko), ewentualnie tłuszcz (masło lub olej) oraz drożdże. Każdy z tych składników spełnia odpowiednią funkcję i nadaje specyficznego smaku gotowemu wyrobowi. Dlatego też, aby uzyskać jak najlepszy efekt, ważne jest, aby używać właściwych składników, w dokładnie odmierzonych proporcjach.

Drożdże

Drożdże to aktywne mikroorganizmy wspomagające proces fermentacji. Po zmoczeniu płynem i dodaniu cukru, a następnie odpowiedniemu podgrzaniu, drożdże wytwarzają gaz, który sprawia, że ciasto umieszczone w odpowiednich warunkach temperaturowych (około 25°C), zaczyna rosnąć. Najpowszechniej stosowanymi drożdżami są drożdże piwne, dostępne w formie świeżej i suchej. Z kolei do ciast najodpowiedniejsze są drożdże chemiczne (proszek do pieczenia).

Mąka

Mąka jest najważniejszym składnikiem stosowanym przy pieczeniu chleba i dlatego też warto poznać właściwości produktów dostępnych na rynku.

- **Mąka chlebowa:**
Mąka chlebową to mąka bogata w gluten. Składa się z mąki typu 0 i mąki manitoba lub mąki amerykańskiej. Doskonale nadaje się do mniej delikatnych ciast i do produkcji chleba.
- **Mąka typu 00:**
W porównaniu do mąki 0 została ona poddana dłuższemu procesowi mielenia. W związku z tym jest drobniejsza i nadaje się przede wszystkim do przygotowywania ciast lub delikatniejszego pieczywa.
- **Mąka pełnoziarnista:**
To mąka bogata w błonnik, która ogólnie rośnie mniej niż pozostałe wymienione tu typy mąki. Może być stosowana w połączeniu z innymi typami mąki, aby zmniejszyć zawartość błonnika i wzmocnić proces rośnięcia. Generalnie chleb pełnoziarnisty ma zazwyczaj cięższą konsystencję i mniejsze wymiary.
- **Mąka durum:**
Otrzymuje się ją z ziarna uprawianego na nieco bardziej surowych terenach. Mąka jest grubsza i ma słomkowo-żółty kolor. Jest łatwostrawna i ma mocny smak.
- **Mąka orkiszowa:**
Otrzymuje się ją z mielenia orkisz, najstarszego zboża w

tradycji upraw. Chleb, który się z niej uzyskuje, ma dużą zawartość błonnika i dlatego wyróżnia się właściwościami przeczyszczającymi i orzeźwiającymi. Jej smak bardzo przypomina smak białego chleba.

Mąka bezglutenowa

Są to mieszanki różnych typów mąki otrzymanych z takich ziaren jak kukurydza, ryż, skrobia ziemniaczana itp., które w odróżnieniu od zbóż są naturalnie pozbawione glutenu.

Cukier

Cukier nadaje chlebowi słodkiego smaku i sprawia, że skórka ma ciemniejszy kolor, a całość jest bardziej pulchna, ponieważ cukier wzmacnia pączkowanie drożdży. Można stosować równoważne ilości cukru białego i ciemnego, melasy, cukru kłownowego, miodu lub innych substancji słodzących. Można także wybrać sztuczne słodziki, ale smak i konsystencja chleba nie będą już takie same.

Płyny

Kiedy zmieszamy płyn z białkami w mące powstaje gluten, niezbędny do tego, aby chleb mógł urosnąć. W większości przepisów stosuje się wodę, ale można także użyć innych płynów, takich jak mleko, sok owocowy. Należy więc wypróbować takie ilości płynów, aby uzyskać jak najlepszy wynik, ponieważ przepis z użyciem zbyt dużej ilości płynu może spowodować opadnięcie chleba w czasie pieczenia, natomiast zbyt małe jego ilości uniemożliwiają dostateczne wyrośnięcie. Dodawane płyny muszą mieć temperaturę otoczenia.

Sól

W niewielkich ilościach sól dodaje smaku i kontroluje pracę drożdży. W zbyt dużych ilościach zaburza proces rośnięcia, dlatego należy dozować ją w odpowiedni sposób. Można użyć zwykłej soli kuchennej.

Jaja

Jaja są używane w niektórych przepisach; zwiększają płynność, wspomagają rośnięcie i podnoszą odżywcze oraz smakowe wartości chleba, dlatego też wchodzi w skład delikatniejszych przepisów.

Tłuszcz

Wiele rodzajów chleba zawiera tłuszcz, aby podnieść walory smakowe i utrzymać wilgoć. Można w tym celu użyć oleju lub roztopionego w równoważnych ilościach masła. Smak i konsystencja chleba bez dodatku tłuszczu ulegają zmianie.

Programowanie

Poniższe instrukcje mają za zadanie poprowadzić osoby po-

czątkujące przez kolejne fazy procesu pieczenia.

i Uwaga: aby uzyskać jak najlepszy wynik, zalecamy zważenie składników na wadze. Jeżeli do piekarnika został dołączony pojemnik dozujący (I) i łyżka dozująca (H), należy z nich skorzystać stosując się do poniższych wskazówek:

- 1 pojemnik dozujący = 150 g mąki
- 1 łyżka dozująca (duża) = 12 g cukru
- 1 łyżka dozująca (mała) = 5 g soli
- 1 łyżka dozująca (mała) = 3,5 g drożdży w proszku
- 1 łyżka oleju (duża) = 12 g/ml
- 1 łyżka oleju (mała) = 4 g/ml

Faza 1 Łączenie składników

Połączyć składniki w formie wyrabiającej do pieczenia, w następującej kolejności:

1. Składniki płynne
2. Składniki suche
3. Drożdże

Aby uzyskać dobry efekt, ważne jest, aby wszystkie składniki zostały dokładnie zważone. Przed włożeniem nieprzywierającej formy wyrabiającej do pieczenia, do piekarnika, należy pamiętać o tym, aby wymieszać składniki chochlą, co ułatwi fazę wyrabiania (tylko w przypadku, gdy chce się skorzystać z opóźnionego startu, nie należy mieszać ze sobą składników). Teraz można włożyć formę wyrabiającą do specjalnej obsadki, wyjmując wcześniej zatyczkę.

Faza 2 Wybór ustawień w menu

Nacisnąć klawisz MENU, aby wybrać odpowiednią kategorię (AU... automatyczne lub SE... półautomatyczne).

Faza 3

Używając klawiszy $\triangle$ i ∇ wybrać odpowiedni przepis (np.: *AU 10*). Po 3 sekundach przepis zostaje automatycznie wybrany, a wyświetlacz pokazuje dokładną godzinę, o której zakończy się pieczenie (jeżeli wcześniej została ustawiona prawidłowa godzina). Jeśli natomiast nie ustawiono prawidłowej godziny, wyświetlacz pokaże cały czas trwania cyklu pieczenia, a wskaźnik zaawansowania pieczenia pokaże H . Jeśli zostanie wybrany niewłaściwy przepis, należy ponownie nacisnąć klawisz MENU i posługując się klawiszami $\triangle$ i ∇ ustawić nowy przepis.

Faza 4 Wybór zarumienienia

Nacisnąć klawisz zarumienienia , aby wybrać odpowiedni poziom zarumienienia (w przypadku niektórych prze-

pisów nie ma dostępu do tego ustawienia). Istnieje możliwość wybrania zarumienienia Jasnego, Średniego lub Ciemnego. Jeżeli nie zostanie wybrany żaden konkretny stopień, urządzenie automatycznie przyjmie zarumienienie domyślne.

Faza 5 Wybór wagi chleba

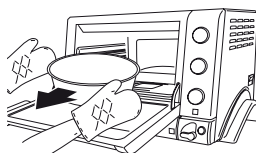
Wcisnąć klawisz , aby ustawić wybraną wagę: 500g, 750g lub 1000g. Jeżeli nie zostanie wybrana żadna waga, urządzenie automatycznie przyjmie wagę domyślną.

Faza 6 Wciśnięcie START/STOP

Uwaga: w przypadku niewybrania programu, urządzenie domyślnie przyjmie średnią wagę 750g ze średnim zarumienieniem ustawionym w Menu AU1. Nacisnąć klawisz START/STOP, aby uruchomić proces pieczenia. Wyświetlacz pokaże czas trwania cyklu pieczenia.

Faza 7

Na zakończenie cyklu pieczenia rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, wskaźnik zaawansowania pieczenia pokazuje $\blacktriangleright$ END a na wyświetlaczu pojawia się migające "00:00". Jeżeli chcemy zwiększyć czas pieczenia, należy użyć klawiszy $\triangle$ i ∇ i nacisnąć klawisz START/STOP. Jeżeli nie zostanie wykonana żadna operacja, urządzenie wyłącza się po 3 minutach, a na wyświetlaczu pojawia się napis *End*. Należy posłużyć się rękawicami i lekko unosząc formę wyrabiającą, wyjąć ją z komory pieczenia.



Chleb, przed wyjęciem, należy pozostawić przez 10 minut do ostygnięcia w nieprzywierającej formie wyrabiającej do pieczenia; następnie należy ją odwrócić i delikatnie potrząsnąć, aby chleb sam wypadł. W razie potrzeby należy posłużyć się plastikową łopatką, aby odkleić chleb od ścianek formy wyrabiającej. Jeżeli mieszało utknie w chlebie, należy je ostrożnie wyjąć, aby się nie poparzyć. Przełożyć chleb na metalowy stojak i pozostawić do ostygnięcia. Zalecany czas stygnięcia to 15 minut, aby chleb utrzymał właściwą konsystencję i aby jego krojenie nie sprawiło problemów.

Stosowanie funkcji opóźnionego startu Tylko dla programów automatycznych (AU...)

Urządzenie pozwala na opóźnienie startu pieczenia chleba do 12 godzin; dzięki temu rano może nas obudzić zapach gorą-

cego, dopiero co upieczonego chleba. Gorąco zachęcamy do uformowania małego wgłębienia nad suchą mieszką, w której zostaną umieszczone drożdże, w ten sposób będziemy pewni, że po zetknięciu się z płynami i z cukrem, rozpocznie się proces fermentacji; **nie należy mieszać składników mieszkądem.**

i Zwróć uwagę: nie należy korzystać z funkcji opóźnionego startu, jeśli przepis zawiera artykuły łatwo psujące się, takie jak mleko, jajka czy ser, ponieważ mogą się one zepsuć.

1. Wykonać czynności opisane w fazach 1, 2, 3, 4 i 5 na stronie 14, aby wybrać odpowiedni program.
2. Naciśnąć klawisz  oraz  i  i ustawić czas - (godziny i minuty), jaki ma upłynąć, aby otrzymać gotowy chleb (za ile godzin chcemy mieć gorący chleb począwszy od bieżącego momentu). Jeżeli wcześniej ustawiliśmy lokalny czas, wyświetlacz pokaże nam godzinę, o której zostanie zakończone pieczenie.
3. Naciśnąć przycisk START/STOP. Wyświetlacz pokaże nam aktualny czas, o ile wcześniej go ustawiliśmy. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia procesu, wyświetlacz pokaże odliczanie. Chleb będzie upieczony i gotowy po upływie wyświetlonych godzin i minut. Po naciśnięciu klawisza  w czasie trwania procesu, wyświetlacz przez 2 sekundy pokaże godzinę zakończenia pieczenia.

i Uwaga: w przypadku wystąpienia błędu lub aby zresetować zegar, należy naciśnąć klawisz START/STOP.

Ochrona programu na wypadek przerwy w dostawie energii elektrycznej

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie chroniące pamięć programu w przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub przepięcia. Oznacza to, że w przypadku przerwy w zasilaniu, w czasie pieczenia chleba, urządzenie zachowa pamięć przez co najmniej 15 minut i będzie kontynuować pieczenie po przywróceniu zasilania. Opcja ta jest aktywna w czasie rozrabiania, pieczenia, rośnięcia i w czasie oczekiwania na opóźniony start. Bez takiego zabezpieczenia urządzenie wykonałoby reset i cykl pieczenia zostałby zatrzymany. W przypadku usterki trwającej ponad 15 minut może okazać się konieczne wyrzucenie składników i ponowne rozpoczęcie cyklu.

Po użyciu urządzenia

Przed uruchomieniem kolejnego programu należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez ok. 30 minut (tylko w przypadku funkcji „maszyna do pieczenia chleba”). Jeżeli urządzenie zostanie włączone przed zakończeniem stygnięcia, może włączyć się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże ko-

munikat „COOL” informując o niewystarczającym ostudzeniu. Należy odczekać aż napis „COOL” zniknie z wyświetlacza. Przepisy mogą się zmieniać w zależności od ilości mokrych składników i w związku z tym mogą być konieczne pewne zmiany; na przykład waga mąki zmienia się, kiedy wchłania wilgoć z otoczenia. W związku z tym jest możliwe wprowadzanie drobnych zmian do naszych przepisów w celu osiągnięcia lepszego rezultatu. Należy zawsze zapisywać wypróbowane ilości, aby móc modyfikować przepisy w odpowiedni sposób.

Lista Programów

-
- AU1:** CHLEB BIAŁY KLASYCZNY Z PSZENICY DURUM
 - AU2:** CHLEB BIAŁY KLASYCZNY Z PSZENICY ZWYCZAJNEJ
 - AU3:** CHLEB FRANCUSKI (boul de pain)
 - AU4:** CHLEB PEŁNOZIARNISTY
 - AU5:** CHLEB DOMOWY Z BIGĄ
 - AU6:** PAIN DE CAMPAGNE (chleb wiejski)
 - AU7:** VOLLKORBROT (chleb pełnoziarnisty)
 - AU8:** CHLEB ŻYTNI
 - AU9:** CHLEB Z DYNIĄ
 - AU10:** CHLEB WARZYWNY
 - AU11:** CHLEB BEZGLUTENOWY
 - AU12:** PROGRAM TURBO
 - AU13:** SŁODKIE PIECZYWO
 - AU14:** PAN BriocheS (ciasto drożdżowe)
 - AU15:** CIASTA
 - AU16:** SŁODKA FOCACCIA
 - AU17:** KOUGLOF
 - AU18:** MARMOLADY/KONFITURY
 - AU19:** PIECZYWO PO WIEDENSKU
 - AU20:** RYŻ NA MLEKU
 - AU21:** CHLEB TYPU SOFT
 - AU22:** 4 SŁODKIE BUŁKI (potrzebne dodatkowe akcesorium)
 - AU23:** 4 SŁONE BUŁKI (potrzebne dodatkowe akcesorium)
 - AU24:** 4 BUŁKI SOFT (potrzebne dodatkowe akcesorium)
 - AU25:** 4 CIASTKA (potrzebne dodatkowe akcesorium)

- SE1:** ZACZYN (biga)
- SE2:** CHLEB BIAŁY KLASYCZNY o ręcznym formowaniu i dzieleniu.
- SE3:** PALUSZKI GRISSINI
- SE4:** BAGIETKA
- SE5:** CHLEB DOMOWY o ręcznym formowaniu i dzieleniu
- SE6:** CHLEB WARZYWNY o ręcznym formowaniu i dzieleniu.
- SE7:** PIZZE
- SE8:** FOCACCIE
- SE9:** SŁODKIE PIECZYWO o ręcznym formowaniu i dzieleniu.
- SE10:** MIESZANIE
- SE11:** WYRASTANIE

Spis treści

Jasne pieczywo

Chleb apulijski	str. 388
Ciabatta	str. 389
Paluszki Grissini	str. 390
Klasyczna bagietka	str. 390
Okrągły chleb (boul de pain)	str. 391
Chleb domowy z bigą.....	str. 391
Chleb turbo	str. 391
Chleb typu soft.....	str. 392

Chleb pełnoziarnisty

Chleb razowy	str. 392
Sfilatino - włoska bagietka	str. 392
Pan de campagne/ Chleb wiejski	str. 393
Vollkornbrot / Chleb pełnoziarnisty.....	str. 394
Chleb żytni	str. 394

Chleby z dodatkiem warzyw

Chleb z oliwkami/ cebulą/ papryką.....	str. 395/396
Chleb z dynią	str. 396

Chleb bezglutenowy

Chleb bezglutenowy klasyczny przepis	str. 396/397
--	--------------

Odkryj wszystkie przepisy i jeszcze więcej na www.pangourmet.delonghi.com

Białe pieczywo

Chleb apulijski z mąki durum lub mąki pszennej/ Chleb apulijski delikatny

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 1 (chleb z mąki durum) AU 2 (chleb z białej mąki).

Składniki na chleb z mąki durum	500 gr	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 35min	2h 40min	2h 45min
Woda	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Mąka z pszenicy durum	300 gr	450 gr	600 gr
Sól	6 gr	9 gr	12 gr
Drożdże piekarskie	10 gr	15 gr	20 gr

Chleb bezglutenowy gryczany	str. 397
-----------------------------------	----------

Pizze

Pizza margherita/Calzone	str. 397
Focaccia	str. 398

Słodkie pieczywo

Pieczywo czekoladowe/mleczne/miodowe/orzechowe	str. 398/399
Pieczywo po wiedeńsku	str. 400
Pan brioche / Briozki	str. 400

Ciasta

Ciasto margherita/ z czekoladą/ z jogurtem	str. 401
Riz au lait / Ryż na mleku	str. 402
Ciasto weneckie	str. 402
Kouglof	str. 403

Marmolady

Pomarańcze/ truskawki.....	str. 403/404
----------------------------	--------------

Biga (zaczyn)

.....	str. 404
-------	----------

Tylko mieszanie

.....	str. 404
-------	----------

Tylko rośnięcie

.....	str. 404
-------	----------

5. Naciśnąć klawisz START/STOP.

RADA: gdy ciasto skończy rosnąć (po 1h 45min w przypadku pszenicy durum i po 1h 25min w przypadku pszenicy zwykłej) piekarnik włączy sygnał dźwiękowy i przejdzie w stan stand-by na 5 min. Czas na wyświetlaczu zacznie migać; można wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika, oprószyć wierzch przesianą mąką, wykonać cięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. w czasie których pozostaje w trybie stand-by.

Składniki na chleb z mąki pszennej	500 gr	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Woda	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	350 gr	500 gr	650 gr
Olej	15 gr	22 gr	30 gr
Cukier (SŁÓD)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Sól	6 gr	9 gr	12 gr
Drożdże piekarskie	10 gr	15 gr	20 gr

Ciabatta

1. Dzień wcześniej przygotować zaczyn (patrz przepis na zaczyn na str. 404).
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej (w której został przygotowany zaczyn) w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program SE 2.
5. Nacisnąć klawisz START/STOP.
6. Na zakończenie mieszania (około 25 min.) piekarnik włącza sygnał dźwiękowy i przechodzi w tryb stand-by. Czas na wyświetlaczu zaczyna migać; wyjąć ciasto z formy wyrabiającej, uformować kulę i ułożyć w natłuszczonej olejem formie. Włożyć formę do piekarnika i nacisnąć klawisz START/STOP.

7. Na zakończenie drugiego rośnięcia (około kolejnych 40 min.) piekarnik ponownie przechodzi do trybu stand-by: wyjąć foremkę z piekarnika i nacisnąć klawisz START/STOP (piekarnik rozpoczyna fazę wstępnego nagrzewania). Przełożyć ciasto do oprószonej mąką blaszki, oprószyć mąką także górę ciasta (ciasto zawiera dużą ilość wody, więc jest bardzo klejące) i uformować kwadrat o wysokości 3 cm. Poprzecinać chleb ostrą łąpatką i ułożyć na tacy żaroodpornej wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia.
8. Włożyć tacę żaroodporną do piekarnika na ruszt wsunięty w dolne prowadnice i nacisnąć START/STOP.
9. Po upieczeniu pierwszej porcji, włożyć drugą (jeżeli została przygotowana), ustawić 20 min. i nacisnąć START/STOP (powtarzać aż do upieczenia wszystkich porcji).

Składniki	1 porcja	2 porcje
CZAS PRZYGOTOWANIA	1h 22min	1h 42min
Zaczyn	½ porcji	1 porcja
Woda	80 gr/ml	120 gr/ml
Mąka pszenna typ 550	70 gr	100 gr
Cukier (SŁÓD)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sól	6 gr	10 gr
Drożdże piekarskie	3 gr	5 gr

Paluszki grissini

1. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
2. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program SE 3.
4. Nacisnąć klawisz START/STOP.
5. Na zakończenie pierwszego rośnięcia (około 45 min.)

piekarnik włącza sygnał dźwiękowy i przechodzi w tryb stand-by. Czas na wyświetlaczu zaczyna migać; przełożyć ciasto na blaszkę lekko oprószoną mąką, uformować ręcznie paluszki, ułożyć je na tacce żaroodpornej wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia, (6 paluszków na taczkę), włożyć wszystko do piekarnika na ruszcie wprowadzonym w dolne prowadnice.

6. Nacisnąć klawisz START/STOP.
7. Po upieczeniu pierwszej porcji, włożyć drugą, ustawić 25

min. i nacisnąć START/STOP (powtarzać aż do upieczenia wszystkich porcji).

RADA: aby paluszki były smaczniejsze, zanurzyć je po uformowaniu w rynience z lekko osoloną wodą, a następnie posypać

nasionami sojowymi lub innymi, według uznania; poza tym, aby paluszki były bardziej chrupkie, warto przygotować je dzień wcześniej.

Składniki	500 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h
Woda	150 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	300 gr
Mąka z pszenicy durum	15 gr
Cukier (SŁÓD)	5 gr (3 gr)
Sól	6 gr
Drożdże piekarskie	10 gr

TRADYCYJNA bagietka

1. Położyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
2. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program SE 4.
4. Nacisnąć klawisz START/STOP.
5. Na zakończenie pierwszej fazy rośnięcia (około 50 min.) piekarnik przejdzie w tryb stand-by, a czas na wyświetlaczu zacznie migać; przełożyć ciasto na blaszkę lekko oprószoną mąką, uformować ręcznie bagietki. Ułożyć je

na tacce żaroodpornej wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia i włożyć wszystko do piekarnika na ruszcie wprowadzonym w dolne prowadnice.

6. Nacisnąć klawisz START/STOP.
7. Na zakończenie drugiej fazy rośnięcia (kolejnych 40 min.), piekarnik przechodzi na 5 min. w tryb stand-by, czas na wyświetlaczu zacznie migać; wykonać 3 skośne cięcia na wierzchu bagietek i ponownie włożyć wszystko do piekarnika.
8. Po upieczeniu pierwszej porcji, włożyć drugą (jeżeli została przygotowana), ustawić 35 min. i nacisnąć klawisz START/STOP.

Składniki	1 porcja	2 porcje
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 10min	2h 45min
Woda	200 gr/ml	400 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	250 gr	500 gr
Mąka z pszenicy durum	50 gr	100 gr
Cukier (SŁÓD)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Sól	6 gr	12 gr
Drożdże piekarskie	9 gr	18 gr

Okrągły chleb (boul de pain)

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Położyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 3.
5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: gdy ciasto skończy rosnąć (po 1h 25min), piekarnik przejdzie w stan stand-by na 5 min., czas na wyświetlaczu zacznie migać; w tym czasie można wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika, oprószyć wierzch przesianą mąką, wykonać cięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chce Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. kiedy pozostaje w trybie stand-by.

Składniki	500 gr	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h	2h 5min	2h 10min
Woda	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	350 gr	450 gr	650 gr
Cukier (sól)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Sól	6 gr	9 gr	13 gr
Drożdże piekarskie	10 gr	13 gr	20 gr

Chleb domowy na zaczynie (z bigą)

1. Dzień wcześniej przygotować 1 porcję zaczynu (patrz przepis na zaczyn na stronie 404).
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej (w której został przygotowany zaczyn) w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 5.

5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: gdy ciasto skończy rosnąć (po 1h 25min), piekarnik przejdzie w stan stand-by na 5 min., czas na wyświetlaczu zacznie migać; w tym czasie można wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika, oprószyć wierzch przesianą mąką, wykonać cięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. kiedy pozostaje w trybie stand-by.

Składniki	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 15min
Zaczyn	1 porcja
Woda	120 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	100 gr
Cukier (sól)	6 gr (4 gr)
Sól	10 gr
Drożdże piekarskie	5 gr

Chleb Turbo

Uwaga: Ten program umożliwia upieczenie chleba w przeciągu 1 godziny. Ustawienie Turbo ma zredukowany czas rośnięcia, jednakże objętość będzie zmniejszona, a konsystencja będzie bardziej gęsta.

1. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
2. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać pro-

gram AU 12.

4. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: gdy ciasto skończy rosnąć (po 35min), piekarnik przejdzie w stan stand-by na 5 min., czas na wyświetlaczu zacznie migać; w tym czasie można wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika, oprószyć wierzch przesianą mąką, wykonać cięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. kiedy pozostaje w trybie stand-by.

Składniki	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	1h 05min
Woda w temp. 37°C	240 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	400 gr
Sól	8 gr
Cukier	15 gr
Drożdże piekarskie	25 gr

Chleb typu soft

1. Włożyć mieszadło w obsadkę.
2. Włożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności wskazanej w przepisie.
3. Ręcznie zamieszać chochłą wszystkie składniki przez kilka sekund.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 21.
5. Nacisnąć na przycisk START/STOP

Składniki na chleb typu soft	750 gr	1000 gr
Pronto in...	3h	3h 05min
Mleko	300 gr	400 gr
Mąka typu 0	375 gr	500 gr
Masło	20 gr	30 gr
Sól	7 gr	10 gr
Cukier	10 gr	15 gr
Świeże drożdże piwne	10 gr	15 gr

RADA: gdy ciasto wyrośnie, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i na 5 min ustawi się w trybie stand-by. Czas na wyświetlaczu zacznie migać; teraz można wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika, obsypać powierzchnię przesianą mąką, wykonać nacięcia ostrym nożem i włożyć całość do piekarnika (nie trzeba naciskać na przycisk START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min w trybie stand-by.

Pieczyno pełnoziarniste

Chleb razowy

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 4.

5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: gdy ciasto skończy rosnąć, piekarnik przejdzie w stan stand-by na 5 min., czas na wyświetlaczu zacznie migać; w tym czasie można wyjąć formę z piekarnika, oprószyć wierzch przesianą mąką, wykonać cięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. kiedy pozostaje w trybie stand-by.

Składniki	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 10min	2h 15min
Woda	375 gr/ml	500 gr/ml
Mąka pełnoziarnista	570 gr	750 gr
Sól	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Cukier	11 gr	15 gr
Drożdże piekarskie	30 gr	40 gr

Sfilatino - włoska bagietka

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać pro-

- gram SE 5.
5. Nacisnąć klawisz START/STOP.
6. Po 70 minutach piekarnik przechodzi w tryb stand-by. Wyjąć ciasto z formy wyrabiającej, uformować rodzaj kuli (lub 2, w zależności od używanej ilości ciasta) i ułożyć na tacce żaroodpornej wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Włożyć tacę żaroodporną do piekarnika na

ruszt wsunięty w dolne prowadnice i nacisnąć START/STOP.

7. Po kolejnych 20 minutach rośnięcia, piekarnik ponownie przechodzi w tryb stand-by, należy wtedy wyjąć chleb z piekarnika, uformować ręcznie bagietkę (lub 2 w zależności od ilości ciasta, jeżeli 2, należy ułożyć je na dwóch foremkach), ponownie włożyć do piekarnika i nacisnąć klawisz STAR/STOP.
8. Po upieczeniu pierwszej porcji, włożyć drugą (jeżeli została przygotowana), ustawić 40 min. i nacisnąć klawisz

START/STOP.

RADA: gdy ciasto skończy rosnąć (po 2h 15min), piekarnik przejdzie w stan stand-by na 5 min., czas na wyświetlaczu zacznie migać; w tym czasie można wyjąć formę z piekarnika, oprószyć wierzch przesianą mąką, wykonać cięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. kiedy pozostaje w trybie stand-by.

Składniki	1 porcja	2 porcje
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 50min	3h 30min
Olej	18 gr/ml	35 gr/ml
Woda	150 gr	300 gr
Mąka pszenna typ 550/650	150 gr	300 gr
Mąka z pszenicy durum	100 gr	200 gr
Mąka pełnoziarnista	50 gr	100 gr
Sól	6 gr	12 gr
Cukier (sól)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Drożdże piekarskie	12 gr	25 gr

Pan de campagne / Chleb wiejski

1. Dzień wcześniej przygotować zaczyn; przełożyć składniki do formy wyrabiającej (zamieszać ręcznie przez parę sekund), włożyć do piekarnika i wybrać program SE 1; nacisnąć klawisz START/STOP.
2. Na zakończenie rozrabiania zaczyn nie może być gładki i jedwabisty, ale wprost przeciwnie – szorstki i lekko niejednorodny. Pozostawić, aby odpoczął w piekarniku przez 10-15 godzin.
3. Po zakończeniu fazy rośnięcia należy przełożyć pozostałe składniki do formy wyrabiającej (w której przygotowano zaczyn), w kolejności podanej w przepisie.
4. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę se-

kund wszystkie składniki.

5. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 6.
6. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: gdy ciasto skończy rosnąć (po 1h 55min), piekarnik przejdzie w stan stand-by na 5 min., czas na wyświetlaczu zacznie migać; w tym czasie można wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika, oprószyć wierzch przesianą mąką, wykonać cięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. kiedy pozostaje w trybie stand-by.

Składniki	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	3h 5min
Zaczyn na chleb wiejski	
Woda	125 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	280 gr
Miód	10 gr
Drożdże piekarskie	5 gr
<i>Po 15 godzinach należy dodać:</i>	
Woda	175 gr/ml
Mąka pszenna typ 450	270 gr
Mąka żytnia	50 gr
Sól	13 gr
Drożdże piekarskie	5 gr

Vollkornbrot / Chleb pełnoziarnisty

1. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
2. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 7.
4. Naciśnąć klawisz START/STOP.
5. Po około 50 min. piekarnik przejdzie w stan stand-by;

wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika, przełożyć ciasto na blat oprószony mąką, nasmarować formę wyrabiającą masłem (można wyjąć mieszadło) i posypać mieszką nasion soi i słonecznika. Uformować ręcznie dużą podłużną bułkę, ułożyć ją po środku formy, włożyć wszystko do piekarnika i ponownie wcisnąć klawisz START/STOP.
Uwaga: piekarnik pozostanie w trybie stand-by przez najwyżej 30 minut, po czym wyłączy się.

Składniki	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 15min
Ciepła woda (37°C)	400 gr/ml
Mąka orkiszowa pełnoziarnista	500 gr
Mąka pszenna typ 550/650	50 gr
Siemię lniane	50 gr
Nasiona sezamu	40 gr
Nasiona dyni	35 gr
Nasiona słonecznika	50 gr
Miód	30 gr
Sól	11 gr
Drożdże piekarskie	25 gr

Chleb żytni

1. Dzień wcześniej przygotować zaczyn; przełożyć składniki do formy wyrabiającej (zamieszać ręcznie przez parę sekund), włożyć do piekarnika i wybrać program SE 1; naciśnąć klawisz START/STOP.
2. Na zakończenie rozrabiania zaczyn nie może być gładki i jedwabisty, ale wprost przeciwnie – szorstki i lekko niejednolity. Pozostawić, aby odpoczął w piekarniku przez 10 godzin.
3. Po zakończeniu fazy rośnięcia należy przełożyć pozostałe składniki do formy wyrabiającej (w której przygotowano zaczyn), w kolejności podanej w przepisie.
4. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę se-

kund wszystkie składniki.

5. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 8.
6. Naciśnąć klawisz START/STOP.
RADA: gdy ciasto skończy rosnąć, piekarnik przejdzie w stan stand-by na 5 min., czas na wyświetlaczu zacznie migać; w tym czasie można wyjąć formę z piekarnika, oprószyć wierzch przesianą mąką, wykonać nacięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. kiedy to pozostaje w trybie stand-by.

Składniki	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 50min
Zaczyn na chleb żytni	
Woda	150 gr
Mąka pszenna typ 550/650	250 gr
Mąka żytnia chlebową	50 gr
Drożdże piekarskie	5 gr
Po 15 godzinach należy dodać:	
Woda	120 gr
Mąka żytnia chlebową	100 gr
Mąka pszenna typ 550/650	60 gr
Mąka orkiszowa	60 gr

Cukier	4 gr
Sól	12 gr
Drożdże piekarskie	10 gr
Zioła (koperek, kolendra, anyż, kminek)	20 gr

Chleby z dodatkiem warzyw

Chleb z oliwkami/ cebulą/ papryką

1. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
2. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 10.
4. Naciśnąć klawisz START/STOP.

RADA: jeżeli chcemy zrobić bułeczki, zamiast jednej dużej okrągłej bułki, należy wybrać program półautomatyczny SE.6. Na

zakończenie pierwszej fazy rośnięcia (około 47 min.), piekarnik przechodzi w tryb stand-by: wyjąć ciasto z formy wyrabiającej i ułożyć je na oprószonym mąką blacie. Uformować ręcznie bułeczki (z 750 g ciasta wychodzą dwie blaszki pieczywa) i ułożyć je na tacce żaroodpornej, wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Włożyć wszystko do piekarnika na ruszt wsunięty w dolne prowadnice i nacisnąć START/STOP. Piekarnik automatycznie rozpocznie drugą fazę rośnięcia, a następnie pieczenia. Po zakończeniu pieczenia, włożyć do piekarnika pozostałe pieczywo (w międzyczasie należy pozostawić ją do wyrośnięcia poza piekarnikiem), nastawić piekarnik na 40 min. posługując się klawiszami  i  i ponownie nacisnąć START/STOP.

Składniki na chleb z oliwkami	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 40min	2h 45min
Woda	220 gr/ml	300 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	200 gr	270 gr
Mąka z pszenicy durum	200 gr	270 gr
Cukier (sól)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sól	8 gr	10 gr
Drożdże piekarskie	10 gr	13 gr
Oliwki	170 gr	250 gr

Składniki na chleb z cebulą	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 40min	2h 45min
Woda	225 gr/ml	300 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	500 gr	675 gr
Cukier (sól)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Sól	8 gr	12 gr
Drożdże piekarskie	10 gr	15 gr
Drobno pokrojona cebula	150 gr	200 gr

Składniki na chleb z papryką	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 40min	2h 45min
Woda	220 gr	300 gr
Mąka pszenna typ 550/650	400 gr	540 gr
Cukier (sól)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Sól	8 gr	10 gr
Drożdże piekarskie	10 gr	13 gr
Papryka	250 gr	350 gr

Chleb z dynią

1. Na początku należy pokroić dynię na kawałki, usunąć nasioną i ułożyć ją na prostokątnej blaszce piekarnika, wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Włożyć wszystko do piekarnika na ruszt wsunięty w dolne prowadnice, ustawić pieczenie z termo obiegiem na 180°C i piec wszystko przez około 45 min. Na zakończenie usunąć skórkę i zmiksować miąższ robotem kuchennym.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 9.
5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: jeżeli chcemy zrobić bułeczki, zamiast jednej dużej okrągłej bułki, należy wybrać program półautomatyczny SE6. Na zakończenie pierwszej fazy rośnięcia (około 47 min.), piekarnik przechodzi w tryb stand-by: wyjąć ciasto z formy wyrabiającej i ułożyć je na oprószonym mąką blacie. Uformować ręcznie bułeczki (z 750 g ciasta wychodzą dwie blaszki pieczywa) i ułożyć je na tacce żaroodpornej piekarnika, wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Włożyć wszystko do piekarnika na ruszt wsunięty w dolne prowadnice i nacisnąć START/STOP. Piekarnik automatycznie rozpocznie drugą fazę rośnięcia, a następnie pieczenia. Po zakończeniu pieczenia, włożyć do piekarnika pozostałe pieczywo (w międzyczasie należy pozostawić ją do wyrośnięcia poza piekarnikiem). nastawić piekarnik na 40 min. posługując się klawiszami $\triangle$ i ∇ i ponownie nacisnąć START/STOP.

Składniki	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 13min	2h 15min
Woda	37 gr/ml	50 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	375 gr	500 gr
Uduszona i zmiiksowana dynia	225 gr	300 gr
Cukier	8 gr	10 gr
Miękkie masło	22 gr	30 gr
Sól	8 gr	10 gr
Drożdże piekarskie	15 gr	20 gr
Nasiona dyni	75	100 gr

Pieczywo bezglutenowe

Chleb bezglutenowy

1. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
2. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 11.
4. Nacisnąć klawisz START/STOP.

5. Są to bardzo szczególne rodzaje mąki; jeśli po 10 min. nadal utrzymują się grudki mąki, należy włączyć pauzę w piekarniku, naciskając klawisz START/STOP, wyjąć blachę wyrabiającą z obsadki i przy pomocy chochli wszystko dobrze zamieszać; włożyć z powrotem blachę wyrabiającą do piekarnika i nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: podstawową mąkę należy zawsze mieszać z innymi typami mąki (zawsze bezglutenowymi, takimi jak mąka gryczana, kukurydziana itp.)

Składniki do klasycznego przepisu	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	1h 50min
Woda	300 gr/ml
Olej	25 gr
Specjalna mąka bezglutenowa	400 gr
Sól	10 gr
Drożdże piekarskie	25 gr

Składniki (wariant gryczany)	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	1h 50min
Woda	290 gr/ml
Olej	40 gr
Mąka gryczana	450 gr
Sól	10 gr
Drożdże piekarskie	25 gr

Pizze

Pizza margherita i calzone

1. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
2. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program SE 7.
4. Nacisnąć klawisz START/STOP.
5. Gdy ciasto skończy rosnąć (około 80 min.), piekarnik przechodzi do trybu stand-by: wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika i nacisnąć klawisz START/STOP (piekarnik rozpoczyna fazę wstępnego nagrzewania). Przełożyć cia-

sto na oprószony mąką blat i rozgnieść je palcami. Ułożyć pizzę na tacce żaroodpornej wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Nadziać ją pomidorem, solą i oregano; włożyć nad rusztem wsuniętym w dolne prowadnice i nacisnąć START/STOP.

6. 10 min. przed zakończeniem pieczenia nałożyć pokrojoną w kostki mozzarellę.
7. Po upieczeniu pierwszej porcji, włożyć drugą, ustawić na 20 min. i nacisnąć START/STOP (dodać mozzarellę 10 min. przed zakończeniem pieczenia).

PRZYGOTOWANIE PIZZY CALZONE rozwałkować ciasto formując koło, nałożyć składniki na połowę ciasta w następującej kolejności: szynka, mozzarella, grzyby, pomidory. Złożyć ciasto na pół naciskając kciukami, aby dokładnie zamknąć pizzę.

Składniki	1 pieczenie	2 pieczenia
CZAS PRZYGOTOWANIA	1h 50min	2h 10min
Woda	140 gr	275 gr
Olej	25 gr	50 gr
Mąka pszenna typ 450	250 gr	500 gr
Sól	5 gr	10 gr
Drożdże piekarskie	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
2. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program SE 8.
4. Nacisnąć klawisz START/STOP.
5. Na zakończenie pierwszej fazy rośnięcia (około 35 min.), piekarnik przejdzie w tryb stand-by, a czas na wyświetlaczu zacznie migać: Przełożyć ciasto na lekko oprószony mąką blat, uformować wałeczek, ułożyć go na tacce żaroodpornej wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia,

włożyć wszystko do piekarnika na ruszcie wprowadzonym w dolne prowadnice.

6. Nacisnąć klawisz START/STOP.
7. Po zakończeniu drugiej fazy rośnięcia piekarnik ponownie przejdzie do trybu stand-by; należy wyjąć blachę z piekarnika, dwoma palcami natłuszczonymi olejem rozprowadzić ciasto po całej blaszce, posmarować przygotowaną wcześniej solanką. Nałożyć dodatki według uznania (np. oliwki, rozmaryn, itp.). Ponownie włożyć wszystko do piekarnika i nacisnąć klawisz START/STOP.
8. Po upieczeniu pierwszej porcji, włożyć drugą, ustawić na 25 min. i nacisnąć klawisz START/STOP.

Składniki	1 porcja	2 porcje
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 05min	2h 30min
Woda	140 gr/ml	275 gr/ml
Olej	25 gr	40 gr
Mąka pszenna typ 550/650	250 gr	500 gr
Cukier	5 gr	10 gr
Sól	5 gr	10 gr
Drożdże piekarskie	10 gr	20 gr
<i>Solanka:</i>		
Woda	25 gr/ml	50 gr/ml
Olej	30 gr	60 gr
Sól	2 gr	4 gr

Słodkie pieczywo

Pieczywo czekoladowe/ mleczne/ miodowe/ orzechowe

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 13.
5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: jeżeli chcemy zrobić bułeczki, zamiast jednej dużej okrągłej bułki, należy wybrać program półautomatyczny SE 9. Na zakończenie pierwszej fazy rośnięcia (około 50 min.), piekarnik

przechodzi w tryb stand-by: wyjąć ciasto z formy wyrabiającej i ułożyć je na oprószonym mąką blacie. Uformować ręcznie bułeczki (z 750 g ciasta wychodzą dwie formy pieczywa) i ułożyć je na tacce żaroodpornej piekarnika, wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Włożyć wszystko do piekarnika nad rusztem wsuniętym w dolne prowadnice i nacisnąć START/STOP. Piekarnik automatycznie rozpocznie drugą fazę rośnięcia, a następnie pieczenia. Po zakończeniu pieczenia, włożyć do piekarnika pozostałe pieczywo (w międzyczasie należy pozostawić ją do wyrośnięcia poza piekarnikiem), nastawić piekarnik na 25 min. posługując się klawiszami  i  i ponownie nacisnąć START/STOP. Aby pieczywo miało lepszy wygląd, można przygotować mieszankę z: 1 jajka, szczypty soli i łyżki mleka. Po zakończeniu rośnięcia, kiedy wyświetlacz i przycisk ON/OFF zaczynają migać, można rozsmarować tak przygotowaną emulsję po powierzchni chleba (około 50 min. przed zakończeniem programu).

Składniki na pieczywo czekoladowe	500 gr	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mleko	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Jaja	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Masło w temp. otoczenia	10 gr	15 gr	20 gr
Mąka pszenna typ 550/650	300 gr	400 gr	500 gr
Cukier	25 gr	38 gr	50 gr
Sól	3 gr	4 gr	5 gr
Drożdże piekarskie	12 gr	18 gr	25 gr
Kawałki czekolady	90 gr	125 gr	180 gr

Składniki na pieczywo mleczne	500 gr	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mleko	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Masło w temp. otoczenia	15 gr	30 gr	40 gr
Mąka pszenna typ 550/650	300 gr	470 gr	620 gr
Cukier	8 gr	13 gr	18 gr
Sól	5 gr	9 gr	12 gr
Drożdże piekarskie	8 gr	13 gr	18 gr

Składniki na pieczywo miodowe	500 gr	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Mleko	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Masło w temp. otoczenia	18 gr	26 gr	35 gr
Miód	23 gr	35 gr	45 gr
Mąka pszenna typ 550/650	250 gr	375 gr	500 gr
Cukier	10 gr	15 gr	20 gr
Sól	5 gr	7 gr	9 gr
Drożdże piekarskie	13 gr	19 gr	25 gr

Składniki na pieczywo orzechowe	500 gr	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Woda	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Masło w temp. otoczenia	15 gr	22 gr	30 gr
Mąka pszenna typ 550/650	250 gr	375 gr	500 gr
Cukier	5 gr	8 gr	10 gr
Sól	5 gr	8 gr	10 gr
Drożdże piekarskie	8 gr	12 gr	15 gr
Orzechy	50 gr	75 gr	100 gr

Pieczyno po wiedeński

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 19.
5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: gdy ciasto skończy rosnąć (po 2h 15min), piekarnik przejdzie w stan stand-by na 5 min., czas na wyświetlaczu zacznie migać; w tym czasie można wyjąć formę wyrabiającą z piekarnika, wykonać cięcia ostrym nożem i ponownie włożyć wszystko do piekarnika (nie trzeba włączać przycisku START/STOP). Jeżeli nie chcecie Państwo wykonywać tej operacji, piekarnik zacznie piec automatycznie po upływie 5 min. kiedy pozostaje w trybie stand-by.

Składniki	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 45min
Woda	120 gr/ml
Mleko	160 gr/ml
Masło	60 gr
Sól	7 gr
Cukier	50 gr
Mąka pszenna typ 550/650	450 gr
Drożdże piekarskie	15 gr

Pan brioches/ Brioszki

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 14.
5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: jeżeli chcemy zrobić bułeczki, zamiast jednej dużej okrągłej bułki, należy wybrać program półautomatyczny SE 9. Na zakończenie pierwszej fazy rośnięcia (około 50 min.), piekarnik przechodzi w tryb stand-by: wyjąć ciasto z formy wyrabiającej i ułożyć je na oprószonym mąką blacie. Uformować ręcznie bułeczki (z 750 g ciasta wychodzą dwie blaszki pieczy-

wa) i ułożyć je na tacce żaroodpornej piekarnika, wyłożonej wcześniej papierem do pieczenia. Włożyć wszystko do piekarnika nad rusztem wsuniętym w dolne prowadnice i nacisnąć START/STOP. Piekarnik automatycznie rozpocznie drugą fazę rośnięcia, a następnie pieczenia. Po zakończeniu pieczenia, włożyć do piekarnika pozostałe pieczywo (w międzyczasie pozostawione do urośnięcia poza piekarnikiem), nastawić piekarnik na 25 min. posługując się klawiszami  i  i ponownie nacisnąć START/STOP. Aby pieczywo miało lepszy wygląd, można przygotować mieszaninę z: 1 jajka, szczypty soli i łyżeczki mleka. Po zakończeniu rośnięcia, kiedy wyświetlacz i przycisk ON/OFF zaczynają migać, można rozsmarować tak przygotowaną emulsję po powierzchni chleba (około 40 min. przed zakończeniem programu).

Składniki	500 gr	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 30min	2h 35min
Mleko	100 gr/ml	150 gr/ml
Jajka	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Miękkie masło	35 gr	50 gr
Mąka pszenna typ 450	150 gr	200 gr
Mąka pszenna typ 550/650	150 gr	200 gr
Cukier	10 gr	15 gr
Sól	2 gr	5 gr
Drożdże piekarskie	6 gr	10 gr

Ciasta

Ciasto margherita/ z czekoladą/ z jogurtem

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.

3. Przy pomocy mieszadła wymieszać dokładnie ręcznie składniki, aby ciasto stało się jednolite.
 4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 15.
 5. Naciśnąć klawisz START/STOP.
- RADA: kiedy ciasto ostygnie, oprószyć cukrem pudrem.

Składniki na ciasto margherita	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	1h 7min
Mleko	100 gr/ml
Stopione masło	180 gr
Jaja	180 gr (3)
Mąka pszenna typ 450	275 gr
Skrobia	100 gr
Cukier	200 gr
Sól	szczypta
Cukier waniliowy	1 torebka
Proszek do pieczenia	16 gr

Składniki na ciasto z czekoladą	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	1h 7min
Mleko	100 gr/ml
Stopione masło	180 gr
Jaja	180 gr (3)
Mąka pszenna typ 450	235 gr
Mączka orzechowa	40 gr
Skrobia	200 gr
Cukier	100 gr
Sól	szczypta
Sproszkowana wanilia	1 torebka
Proszek do pieczenia	16 gr
Stopiona czekolada	30 gr

Składniki na ciasto z jogurtem	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	1h 7min
Mleko	100 gr/ml
Jaja	180 gr (3)
Stopione masło	180 gr
Jogurt	250 gr
Mąka pszenna typ 450	200 gr
Skrobia	100 gr
Cukier	190 gr
Mączka migdałowa	70 gr
Sól	szczypta
Proszek do pieczenia	16 gr
Opcjonalnie:	
Kakao	20 gr

Riz au lait/ Ryż na mleku

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 20.

4. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: przełączyć ciasto do pojedynczych miseczek i schłodzić w lodówce. Podawać oprószone zmieloną laską wanilii

Składniki	500 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	40min
Mleko	500 gr/ml
Cukier	50 gr
Ryż (vialone nano)	50 gr
Torebka cukru waniliowego	1

Ciasto weneckie

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 16.
5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

6. Gdy ciasto skończy rosnąć, piekarnik przejdzie w tryb stand-by. Kiedy wyświetlacz sygnalizuje, że została godzina i 10 min. do zakończenia pieczenia, należy wyjąć blachę z piekarnika i rozprowadzić piankę po cieście, a na zakończenie posypać całość cukrem kryształem. Wstawić blaszkę do piekarnika (nie trzeba wciskać klawisza START/STOP).

PRZYGOTOWANIE PIANKI: ubić na sztywno białka, dodać mączkę migdałową i cukier i dobrze wymieszać.

Składniki	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	3h 15min
Mleko	80 gr/ml
Masło w temp. otoczenia	150 gr
Jaja	200 gr (3/4)
Mąka pszenna typ 550/650	580 gr
Cukier	100 gr
Sól	6 gr
Drożdże piekarskie	15 gr
<i>Pianka (przygotować na zakończenie rośnięcia, przed pieczeniem).</i>	
Mączka migdałowa	100 gr
Cukier	100 gr
Białko	2
Cukier kryształ	według uznania

Kouglof

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie..
3. Przy pomocy mieszadła wymieszać dokładnie ręcznie składniki, aby ciasto stało się jednolite.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program AU 17.

5. Nacisnąć klawisz START/STOP.

RADA: Aby pieczywo miało lepszy wygląd, można przygotować mieszankę 1 jajka, szczypty soli i łyżki mleka. Po zakończeniu rośnięcia, kiedy wyświetlacz i przycisk ON/OFF zaczynają migać, można rozsmarować tak przygotowaną emulsję po powierzchni chleba (około 40 min. przed zakończeniem programu).

Składniki	750 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	2h 15min
Mleko	170 gr/ml
Jaja	60 gr (1)
Mąka pszenna typ 550/650	350 gr
Cukier	60 gr
Sól	5 gr
Masło w temp. otoczenia	100 gr
Drożdże piekarskie	25 gr
Rodzynki	80 gr
Kandyzowane pomarańcze	45 gr

Marmolady

Marmolada z pomarańczy/ truskawek

Pomarańcze: Obrać pomarańcze, pociąć owoce na kawałki i przetrzeć robotem kuchennym (jeżeli chcemy marmoladę ze skórką, należy pokroić skórkę pomarańczy na paseczki).

Truskawki: Należy zacząć od dokładnego umycia truskawek, następnie pokroić owoce na kawałki i zmiksować robotem kuchennym.

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.
3. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać pro-

gram AU 18.

4. Nacisnąć klawisz START/STOP. Przełożyć ciepłą marmoladę do wysterylizowanych pojemniczków (patrz uwagi poniżej), pozostawiając wolne ok. 2 cm do góry. Następnie zakręcić pojemnik.

STERYLIZACJA POJEMNIKÓW

umieścić zbiorniczki na tacy i włożyć na 20-25 min. do piekarnika rozgrzanego do 100°C. Wyjąć je z piekarnika przy pomocy rękawic kuchennych i natychmiast napełnić gorącą marmoladą. Sterylizacja zbiorniczków niszczy drobnoustroje i zabija bakterie, które w przeciwnym razie spowodowałyby zepsucie marmolady. Dzięki temu zabiegowi możemy cieszyć się domową marmoladą przez cały rok.

Składniki na marmoladę z pomarańczy:	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	50min	50min
Pomarańcze	500 gr	650 gr
Cukier	250 gr	325 gr
Cytryna	1/2	1/2
Cukier żelujący/ żelatyna	17 gr	20 gr

Składniki na marmoladę z truskawek	750 gr	1000 gr
CZAS PRZYGOTOWANIA	50min	50min
Truskawki	500 gr	650 gr
Cukier	250 gr	325 gr
Cytryna	1/2	1/2
Cukier Żelujący/ żelatyna	20 gr	25 gr

Zaczyn (biga)

1. Zamocować mieszadło w odpowiednim miejscu.
2. Przełożyć składniki do formy wyrabiającej w kolejności podanej w przepisie.

3. Przy pomocy mieszadła zamieszać ręcznie przez parę sekund wszystkie składniki.
4. Włożyć formę wyrabiającą do piekarnika i wybrać program SE 1.
5. Naciśnąć klawisz START/STOP.

Składniki	1/2 porcji	1 porcji
CZAS PRZYGOTOWANIA	15min	15min
Woda	100 gr/ml	200 gr/ml
Mąka pszenna typ 550/650	200 gr	400 gr
Drożdże piekarskie	3 gr	5 gr

Tylko mieszanie (SE 10)/ Tylko rośnięcie (SE 11)

Te 2 programy pozwalają wprowadzić własny czas rozrabiania (maksymalnie 30 minut) i rośnięcia (maksymalnie 2 godziny), aby uzyskać odpowiedni rodzaj pieczywa. Poza tym możliwe jest pieczenie chleba wyrobionego i pozostawionego do wyrośnięcia przy użyciu funkcji „piekarnik z termo obiegiem” w wybranej temperaturze (zalecamy podgrzać wstępnie piekarnik, zanim zostanie tam włożona tam forma wyrabiająca z wyrośniętym ciastem).

Wyświetlacz pokazuje wykryte problemy z urządzeniem. Urządzenie musi być zainstalowane w pomieszczeniu bez przeciągów, czyli w pomieszczeniu zamkniętym, z dala od źródeł ciepła i od bezpośredniego działania promieni słonecznych.

odczytywanie wyświetlacza	problem	rozwiązanie
migające "COOL"	Zbyt nagrzana komora pieczenia, aby rozpocząć kolejny cykl pieczenia z funkcją wypiekacza do chleba.	Odczekać aż urządzenie osiągnie temperaturę otoczenia. Po zniknięciu komunikatu z wyświetlacza, ustawić formę w komorze i wybrać program.
migające "ERR"	Urządzenie nie może ustawić temperatury.	Dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.

czyszczenie i konserwacja

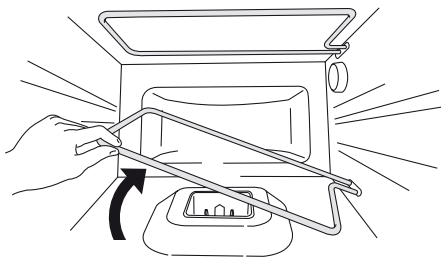
Częste czyszczenie pozwala uniknąć powstawania dymu i nieprzyjemnych zapachów podczas pieczenia. Nie wolno dopuścić do gromadzenia się tłuszczu wewnątrz urządzenia.

Przed każdą operacją konserwacyjną lub przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę i pozostawić piekarnik do ostygnięcia. Wyczyścić drzwiczki i wewnętrzne ścianki oraz zewnętrzne powierzchnie piekarnika używając do tego roztworu wody i środka czyszczącego, a następnie dokładnie osuszyć. Wnętrze piekarnika, formę wyrabiającą i naczynie żaroodporne nie mogą być czyszczone szorstkimi środkami, ani agresywnymi detergentami do użytku domowego, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię zapobiegającą przywieraniu. Umyć ostrożnie wodą i mydłem, przy użyciu miękkiej szmatki.

Uwaga: aby ułatwić czyszczenie formy wyrabiającej, radzimy wyjąć łopatkę umieszczoną wewnątrz.

Nie używać metalowych narzędzi do usuwania składników lub pieczywa, ponieważ mogą uszkodzić warstwę zapobiegającą przywieraniu.

Do czyszczenia zewnętrznych powierzchni należy zawsze używać zwilżonej gąbki. Należy unikać stosowania szorstkich produktów, które mogą uszkodzić farbę. Prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na to, aby woda lub płynne mydło nie przedostawały się do wewnątrz krater znajdujących się nad piekarnikiem. Bezwzględnie nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie; nie myć pod strumieniem wody. Aby ułatwić czyszczenie dolnej części wnętrza piekarnika, można unieść dolną uchylną grzałkę (B), zgodnie z przykładem pokazanym na rysunku.



Po zakończeniu czyszczenia należy umieścić grzałkę z powrotem na miejscu.

Ostrzeżenia dotyczące poprawnej utylizacji wyrobu zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE



Po zakończeniu eksploatacji wyrób nie może być usuwany razem z odpadami komunalnymi. Może być przekazany do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki działających na zlecenie administracji gminnej lub do sprzedawców świadczących takie usługi. Oddzielna utylizacja sprzętu AGD pozwala na uniknięcie negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, wynikających z niepoprawnego usuwania i pozwala na odzysk materiałów, z których jest on złożony, umożliwiając oszczędzenie energii i surowców. Aby zaznaczyć obowiązek selektywnego usuwania urządzeń AGD, na produkcie umieszczono znak przekreślonego kosza. Utylizacja wyrobu niezgodna z przepisami spowoduje, że użytkownik zostanie ukarany karami administracyjnymi określonymi obowiązującymi przepisami prawa.